DÉLÉGATION DU PERIGORD-AGENAIS

https://perigordagenais.secours-catholique.org

La Grange : un tiers-lieu pour mieux se nourrir et créer du lien



ALIMENTATION LIEN SOCIAL

01/01/2021

En Dordogne, depuis septembre 2020, l'épicerie coopérative et solidaire « *Blette comme chou* » gérée par les acheteurs et producteurs, propose aux habitants de la

nourriture saine et pas chère. Dans ce "tiers-lieu", les membres envisagent d'amener les citoyens à consommer, à transformer et produire leur alimentation tout en créant du lien autour de leurs savoir-faire. Antoine Libeert, 37 ans, porte-parole du projet du tiers-lieu La-Grange-de-Gros-Puy en parle.

« Avec Amandine, ma compagne, et trois autres amis, nous nous sommes rencontrés en Belgique dans un ancien couvent où nous étions en colocation parmi vingt-cinq personnes. Durant ces années de vie commune, nous avons organisé tous types d'évènements associatifs (festivals, marchés, etc.) touchant tout public et utilisant les outils d'éducation populaire. Un jour, Sylvain, un guitariste incroyable vient jouer dans un festival que nous organisions. Il nous invite chez lui à Abjat-sur-Bandiat et après quelques séjours, nous nous y installons. Et puis, en 2019, nous rachetons aux parents de Sylvain la grange et ses dix hectares.
Notre constat, c'est que beaucoup de gens, même à la campagne, ont du mal à se procurer de la nourriture saine et pas chère.

Notre objectif est donc d'imaginer des solutions solidaires et participatives pour amener les citoyens à consommer, transformer et/ou produire leur alimentation.

L'épicerie coopérative et solidaire « Blette comme chou » a été la première à ouvrir, le 12 septembre dernier. Les membres, acheteurs et producteurs, se répartissent les permanences pour l'ouverture de l'épicerie, l'entretien, la gestion des stocks et les commandes. Pour l'instant, nous tournons avec une trentaine de bénévoles et une quinzaine de producteurs.
Ensuite, nous espérons ouvrir bientôt ***un atelier de transformation alimentaire*** *pour préparer, cuisiner, valoriser et conserver ces aliments produits par les habitants de la région, dans notre jardin potager, chez eux ou chez des tiers.*
On pourra s'y former pour, par exemple, transformer des produits laitiers, des fruits, fabriquer du pain, stériliser ses conserves (légumes, fruits, viandes, champignons), ou encore pour le séchage et la fumaison, la préparation de plats divers…
Nous prévoyons également ***un atelier métal-bois*** *pour réparer, transformer et créer ses outils et ustensiles alimentaires (couteaux, poterie, plats, objets en bois, etc.).* » Antoine Libeert.

Lire l'ensemble du Caritas de janvier 2021

https://perigordagenais.secours-catholique.org/notre-actualite/votre-evenement-3-ici